Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Prot. n. PG/2016/14975

Oggetto Istanza accesso atti

Cagliari, 11 FEB. 2016

Al Sig. Francesco Iurato
Rappresentante Nuova Associazione Torre delle Stelle
Piazza degli Alpini 5
09134 Cagliari
nuovaassociazionetorredellestelle@pec.it

E p.c.
Al Direttore Amministrativo
Via P. della Francesca n. 1
Selargius

A integrazione di quanto già consegnato a seguito dell' accoglimento della richiesta di accesso agli atti del 14/01/16, si trasmette in allegato l' ulteriore documentazione rinvenuta agli atti di questo Servizio successivamente alla consegna di cui sopra.

Dott. Giorgio Carlo Steri
Direttore del Servizio Igiene degli
Alimenti e della Nutrizione

Asl Cagliari
Via Piero della Francesca, 1
09047 Selargius
c.f. e p. iva 02261430926
www.aslcagliari.it
protocollo.generale@pec.aslcagliari.it

Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore Dott. Giorgio Carlo Steri
Via S. Lucifero 77 09127 Cagliari
Tel 070/6094809 Fax 070/6094800
sian.suap@pec.aslcagliari.it

Da:	dipartimento.prevenzione@asl8cagliari.it
Inviato il:	30-mar-2015 10:32
A:	"2 SIAN Igiene Alimenti" <alimentiasl8ca@virgilio.it>
Cc:	
Oggetto:	Fwd: Potabilità dell'acqua in Località Torre Delle Stelle

Dne Cocco

-----Original Message-----
From: "Direzione Amministrativa" <direzione.amministrativa@asl8cagliari.it>
To: "DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE" <dipartimento.prevenzione@asl8cagliari.it>, "silvana tilocca" <silvanatilocca@asl8cagliari.it>
Date: Thu, 26 Mar 2015 11:02:05 +0100
Subject: Fwd: Potabilità dell'acqua in Località Torre Delle Stelle

-----Original Message-----
From: marie angioi <mariemolina@hotmail.fr>
To: "info@abbanoa.it" <info@abbanoa.it>, "direzione.amministrativa@asl8cagliari.it" <direzione.amministrativa@asl8cagliari.it>, "direzione.sanitaria@asl8cagliari.it" <direzione.sanitaria@asl8cagliari.it>, "direzione.generale@asl8cagliari.it" <direzione.generale@asl8cagliari.it>, "mario.fadda@comune.maracalagonis.ca.it" <mario.fadda@comune.maracalagonis.ca.it>
Cc: "ass.torredellestelle@gmail.com" <ass.torredellestelle@gmail.com>
Date: Wed, 25 Mar 2015 16:37:23 +0100
Subject: Potabilità dell'acqua in Località Torre Delle Stelle

Gentilissme Signore et Gentilissimi Signori,

Vorrei sapere se l'acqua di Torre delle Stelle é potabile. Voglio sapere con certezza se posso darla a bere tranquillamente ai miei bambini.

Invito tutti i funzionari responsabili (destinatari di questa e-mail) a consultare le due link che ho allegato qui sotto... specialmente il primo sulle condizioni del serbatoio del "Sarceno".

vi ringrazio di darmi una conferma sulla potabilità dell'acqua che pago da anni come "acqua potabile".

Cordiali Saluti.

Marie Molina

VERBALE DI ISPEZIONE

REGIONE SARDEGNA
DIPARTIMENTO PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
VIA SAN LUCIFERO 77 CAGLIARI
TEL 0706094809 FAX 0706094800 PEC sian.suap@pec.asicagliari.it

DATA 17/4/15 ORA INIZIO ISPEZIONE 9,30 EFFETTUATO DA PACCHIA - RIVA
________________________________ DIPENDENTI ASL CAGLIARI CON LA QUALIFICA DI ____
________________________ ATTIVITÀ ________________________________
________________________________ SITA IN ________________________________
VIA ________________________________ N° ____ SOCIETA' ________________________
________________________ PARTITA IVA ________________________ SEDE LEGALE ________
________________________________ RAPPR. LEG. O TITOLARE ________________________
NATO A ________________________ IL ________ RESIDENTE IN ________________________
VIA ________________________ N° ______ TEL/FAX ________________________________
ESTREMI REGISTRAZIONE ________________________________

Finalità/Motivo ispezione	□ Ispezione programmata	□ Ispezione non programmata	□ Verifica prescrizioni
	□ DUAAP	□ Allerta	□ Altro

dopo aver declinato le proprie generalità e lo scopo della visita alla presenza del signor ________________________ tale qualificatosi e rappresentante del titolare, si è proceduto ad effettuare una ricognizione dei locali e dei macchinari impiegati nell'attività. dalla medesima ricognizione emerge quanto segue:

REQUISITI STRUTTURALI /ATTREZZATURE: CARATTERISTICHE GENERALI		
conforme a quanto dichiarato nella DUAAP e relativi allegati/conforme alla planimetria depositata al servizio	SI	NO
dimensione dei locali tali da garantire adeguate condizioni igieniche di lavorazione	SI	NO
caratteristiche costruttive tali da consentire condizioni adeguate di pulizia, manutenzione ed impedire l'accumulo di rifiuti o il contatto con materiali o sostanze nocive.	SI	NO
adeguati sistemi di protezione contro insetti ed animali infestanti.	SI	NO
adeguati sistemi e strutture per il mantenimento degli alimenti a temperature controllate qualora ciò sia necessario.	SI	NO
presenza di un adeguato numero di servizi igienici.	SI	NO
presenza di un adeguato numero di lavabi e dispositivi per l'igiene e l'asciugatura delle mani.	SI	NO
presenza di acqua potabile calda e fredda.	SI	NO
adeguati sistemi di ricambio dell'aria.	SI	NO
adeguate condizioni di illuminazione.	SI	NO
adeguati sistemi per lo scarico dei reflui tali da impedire la contaminazione degli alimenti.	SI	NO
presenza di spogliatoi per il personale.	SI	NO
presenza di strutture per il magazzinaggio delle attrezzature e dei prodotti utilizzati per le operazioni di pulizia.	SI	NO

REQUISITI SPECIFICI DEI LOCALI DI LAVORAZIONE		
presenza di pavimenti, pareti, soffitti e porte costruiti in materiale resistente, facili da pulire e disinfettare.	SI	NO
presenza di un adeguato sistema di drenaggio delle acque e pozzetti di scolo con griglia e sifone.	SI	NO
presenza di finestre costruite in maniera tale da evitare l'accumulo di sporcizia e dotate di sistemi di protezione verso insetti ed infestanti.	SI	NO
spazi destinati al lavaggio degli alimenti e loro corretta disposizione in maniera tale da impedire fenomeni di contaminazione crociata.	SI	NO

MACCHINARI ED ATTREZZATURE		
costruiti in materiali atossici, resistenti e facilmente pulibili e disinfettabili.	SI	NO
installati e collocati in maniera tale da impedire la contaminazione degli alimenti durante le fasi della lavorazione.	SI	NO
presenza di sistemi di controllo dei parametri di sicurezza del processo (es. controllo delle temperature in fase di lavorazione).	SI	NO

MATERIE PRIME/SEMILAVORATI/PRODOTTI FINITI		
corretto stato di conservazione e valutazione delle caratteristiche organolettiche.	SI	NO
corrette modalità di stoccaggio (temperature adeguate, assenza di pericoli di contaminazione crociata ect.).	SI	NO
verifica del TMC e/o data di scadenza.	SI	NO
adeguata protezione nei confronti di animali infestanti e sostanze nocive.	SI	NO
Corretta etichettatura	SI	NO

ACQUA POTABILE:	ACQUEDOTTO PUBBLICO	□	APPROVV. AUTONOMO	□	

SIGLA __________

presenza di un adeguato sistema di erogazione dell'acqua potabile.	SI	NO
presenza di serbatoi e sistemi d'accumulo.	SI	NO
utilizzo di acqua non potabile per le operazioni consentite e verifiche della corretta separazione ed identificazione delle due linee.	SI	NO
presenza di sistemi di ricircolo dell'acqua e verifica del suo corretto utilizzo.	SI	NO
produzione di vapore e ghiaccio destinato a venire in contatto con gli alimenti a partire da acqua potabile.	SI	NO

IMBALLAGGI E MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO		
costruiti in materiali atossici e capaci di fornire adeguata protezione agli alimenti.	SI	NO
adeguatamente stoccati in maniera tale da evitarne contaminazioni.	SI	NO
adeguatamente protetti in fase di utilizzo in maniera tale da evitare contaminazioni crociate	SI	NO
se trattasi di contenitori riutilizzabili, verificare se costruiti in materiale facile da pulire e disinfettare, nonche' verificare le loro condizioni prima del successivo utilizzo.	SI	NO
IGIENE DELLA LAVORAZIONE E DEL PERSONALE		
adeguata organizzazione dei flussi di lavoro tali da impedire contaminazioni crociate.	SI	NO
verifica delle condizioni igieniche generali dei locali di lavorazione, impianti, macchinari/attrezzature e contenitori in contatto con gli alimenti, locali di stoccaggio delle materie prime nonché di semilavorati, prodotti finiti e materiali di confezionamento.	SI	NO
verifica delle corrette modalità di lavorazione, confezionamento, e imballaggio.	SI	NO
verifica della corretta gestione dei rifiuti	SI	NO
verifica delle corrette temperature di conservazione degli alimenti, dei locali di lavorazione (se previsto), dei cicli produttivi se inerenti alla sicurezza del prodotto.	SI	NO
adeguate condizioni igieniche del personale ed in particolare utilizzo di abiti di lavoro puliti.	SI	NO
corretta applicazione da parte del personale delle GMP.	SI	NO

PIANO DI AUTOCONTROLLO	SI	NO
FORMALIZZAZIONE, GESTIONE E REGISTRAZIONE:		
pulizia e disinfezione di locali ed attrezzature.	SI	NO
controllo animali infestanti.	SI	NO
controllo potabilità dell'acqua.	SI	NO
controllo delle temperature.	SI	NO
controllo microbiologico.	SI	NO
formazione del personale.	SI	NO
rintracciabilità, ritiro e richiamo dei prodotti.	SI	NO

RISTORAZIONE PUBBLICA/ COLLETTIVA: numero di coperti/pasti preparati al giorno	

NOTE/NON CONFORMITA'

IN MERITO ALL'ESPOSTO ALLEGATO E' STATO ACCERTATO QUANTO APPRESSO:
- IL SERBATOIO E' SITUATO IN LOC. "TORRE DELLE STELLE", NEI PRESSI DEL RISTORANTE "IL SARACENO". SI ACCEDE DA UN CANCELLO IN FERRO CHIUSO A CHIAVE, PERCORRENDO UNA SCALA A GRADINI IN PIETRA. ESSO E' PROVVISTO DI N°2 CHIUSINI D'ISPEZIONE CHIUSI ERMETICAMENTE MEDIANTE LUCCHETTO CON RIALZI IN CEMENTO. DA UN'ISPEZIONE VISIVA SI E' ACCERTATO CHE L'ACQUA CONTENUTA IN DETTO SERBATOIO ERA LIMPIDA. L'AREA CIRCOSTANTE, SI PRESENTAVA PULITA E BEN TENUTA E NON SONO STATI NOTATI INCONVENIENTI IGIENICI DI NESSUN TIPO.

FATTI SALVI ULTERIORI PROVVEDIMENTI CONCERNENTI LA VIOLAZIONE DI LEGGI E REGOLAMENTI, NONCHÉ EVENTUALI INTERVENTI DELL'AUTORITÀ COMPETENTE, CON LA PRESENTE LA S.V. È INVITATA AD ELIMINARE LE NON CONFORMITA' RISCONTRATE, DANDONE IMMEDIATA COMUNICAZIONE AL DIRETTORE DEL SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE – VIA SAN LUCIFERO N° 77 – 1° PIANO – 09127 CAGLIARI.
N.B.: EVENTUALI OSSERVAZIONI E/O RICHIESTE RISPETTO AI RILIEVI MOSSI POTRANNO ESSERE INVIATE AL DIRETTORE DEL SERVIZIO VIA FAX AL N. 0706094800 O VIA PEC AL SEGUENTE INDIRIZZO sian.suap@pec.aslcagliari.it .
TALE PROCEDURA NON INTERROMPE I TERMINI DI EVENTUALI RICORSI.

RELAZ. ☐ CAMPIONAM. ☐ SEQUESTRO ☐ SANZ. AMM. ☐
NOTIZIA DI REATO ☐ INDAGINI IN CORSO ☐

ORA FINE ISPEZIONE	

Il Titolare/Rappresentante

I Tecnici della Prevenzione firma

RIVA - PACCHIA

SIGLA________